redbill

COOKINGCONCEPTS

SOLUZIONI E ATTREZZATURE PER FAST FOOD, ROSTICCERIE E AFFINI

CATALOGO 2013

rb

HENNY PENNY™ Global Foodservice Solutions

PRINCE CASTLE LLC WORLDWIDE
A Marmon Group/Berkshire Hathaway Company

roundup by A.J. Antunes & Co.

Hatco

Ayr Ring

SOMMARIO

3 redbill COOKINGCONCEPTS

5 FRIGGITRICI

6 A PRESSIONE

12 APERTE

18 EVOLUTION ELITE

23 MANTENITORI

24 ARMADI

26 VETRINE RISCALDATE

29 GIRARROSTI

32 TOASTER

36 GRIGLIE DI COTTURA

38 SCALDA VIVANDE

42 IMPANATRICI

redbill
COOKINGCONCEPTS

SOLUZIONI E ATTREZZATURE PER FAST FOOD, ROSTICCERIE E AFFINI

LA NOSTRA FILOSOFIA

Red Bill nasce a Torino nel 2002 per rappresentare in esclusiva, su tutto il territorio italiano, il marchio Henny Penny: la sua filosofia consiste nello sviluppare nuovi concetti, servizi a valore aggiunto e soluzioni personalizzate per gli operatori della ristorazione in ogni angolo d'Italia.
Nel corso degli anni, una gestione sana e il continuo impegno per l'eccellenza hanno permesso a Red Bill di far crescere le proprie risorse interne e formare una mano d'opera di grande esperienza: grazie agli strumenti formativi e alla forza finanziaria acquisita lavorando in questo modo, i collaboratori sono motivati a essere i migliori del settore.

TECNOLOGIA AVANZATA
AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI.

PERCHÈ VI FACCIAMO RISPARMIARE?
PERCHÈ VI OFFRIAMO:

\+ Qualità Vendite

Prodotti cotti alla perfezione, non unti. Rapidità di cottura, in massicce quantità e mantenimento dei prodotti nelle giuste condizioni di servizio. Vetrine espositive studiate per incrementare le vendite. La soddisfazione dei vostri clienti è il nostro primo pensiero.

\- Costi operativi

Tutta l'attrezzatura Henny Penny si è meritata il riconoscimento Energy Star per l'impegno profuso dagli ingegneri nel combattere ogni minimo e inutile spreco di energia e olio per friggere. Un bel vantaggio per il pianeta e per i conti dell'attività!

\+ Efficienza Produttività

In un'attività commerciale di vendita o somministrazione di cibo al pubblico il costo della mano d'opera rappresenta oggi una quota importante delle risorse impiegate. Quanto può valere un sistema che fa risparmiare centinaia di ore lavorative all'anno?

FRIGGITRICI

PERCHÈ FRIGGERE A PRESSIONE?

CONVENIENZA

Friggere a pressione significa risparmiare tempo rispetto una tradizionale friggitrice, quindi cotture più veloci, più ordini evasi. Il computer assegna ad ogni programma una cottura, fino a 10 programmi

ECONOMIA

Friggere a temperature più basse si usa meno energia. La vita dell'olio è più lunga. Con la semplicità di funzionamento, più ordini cotti in meno tempo e meno pulizia, friggere a pressione da un enorme produttività con inferiore lavoro, accorciando costi energetici.

GUSTO

Friggere a pressione significa cuocere il cibo nei suoi succhi naturali, nutrienti e saporiti, rendendo il cibo più tenero e saporito. E si può cucinare qualsiasi cosa in pressione: pollo, braciole, frutti di mare, verdure ed anche costolette e bistecche.

COME FUNZIONA?

1. Elementi riscaldanti nel perimetro della vasca sopra la zona fredda.
2. Possibilità di cuocere prodotti freschi e surgelati. La chiusura ermetica è assicurata dal mandrino allineato con il pomello rosso del fermo coperchio.
3. La pressione è creata dal rilascio iniziale dell'umidità del cibo.
4. La creazione della pressione impedisce al cibo di rilasciare ulteriore umidità, lasciando il cibo più morbido e gustoso.
5. La "Zona fredda" al di sotto della fonte di calore non fa bruciare i residui del cibo che si perdono nella vasca.
6. Il sistema di filtraggio fa defluire l'olio in una vasca interna ed azionando la pompa l'olio ancora caldo risale in vasca pronto per un'altra frittura.

10 MOTIVI PER FRIGGERE A PRESSIONE:

1

LA FRIGGITRICE A PRESSIONE CUOCE IL CIBO NEI SUCCHI NATURALI

Friggere a pressione è l'unico processo che cuoce il cibo nei propri succhi naturali, lasciando il cibo morbido, umido e più gustoso.

2

FRIGGE IL CIBO IN MENO GRASSI

Non facendo fuoriuscire l'umidità dal cibo, non fa assorbire olio.

3

È VELOCE ED USA MENO ENERGIA

Cucinare in pressione migliora il trasferimento di calore al cibo. Questo significa che è necessaria meno energia per mantenere caldo ed il prodotto viene cotto più velocemente.

4

RIDUCE IL TRAFERIMENTO DI SAPORI

La pressione, sigillando il cibo e non facendogli perdere la sua parte di sapore, consente minore contaminazione di gusti tra cibi nell'olio.

5

È PIÙ PRODUTTIVA

Cuocere a pressione richiede meno tempo e meno spazio per cucinare la stessa quantità di cibo, dando una maggiore produzione per metro quadro rispetto alle friggitrici tradizionali.

6

È PIÙ PULITA

I grassi e l'olio vengono catturati nel vapore e scaricati in una vasca, impedendo depositi di olio e sporco nella cappa.

7

USA MENO OLIO

L'olio dura più a lungo per due motivi: temperature di cottura inferiori degradano meno l'olio e meno grasso viene assorbito dal cibo.

8

MENO RESTRINGIMENTO DEL CIBO

Perdendo meno succhi, il cibo cotto in pressione non perde volume ed il cliente beneficia di un prodotto bello e consistente quando lo compra: più guadagno per tutti!

9

PIÙ VARIETÀ DI MENÙ

La friggitrice a pressione è un metodo di cottura molto versatile, sono possibili dozzine di opzioni per carni, pollame, frutti di mare, verdure....dolci e gelati.

10

PRODUCE UN GUSTO CONSISTENTE

Le friggitrici a pressione di oggi, tecnologicamente avanzate, possono cuocere il cibo in modo rapido ed accurato con sapore e aspetto coerenti, carico dopo carico.

CONCLUDENDO, IL CLIENTE LA COMPERÀ

Nel corso degli anni le catene internazionali hanno fatto miliardi di profitti vendendo pollo fritto cotto a pressione. Friggere il pressione è sempre stato e continua ad essere il modo migliore per degustare e il più redditizio per la produzione del pollo fritto.

Ora che sapete perchè friggere a pressione, perchè non avere la migliore friggitrice nel vostro lavoro? Contattaci per iniziare subito!

FRIGGITRICE A PRESSIONE
Elettrica e a Gas

MODELLO PFE 500

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

FRIGGITRICE A PRESSIONE
Elettrica e a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

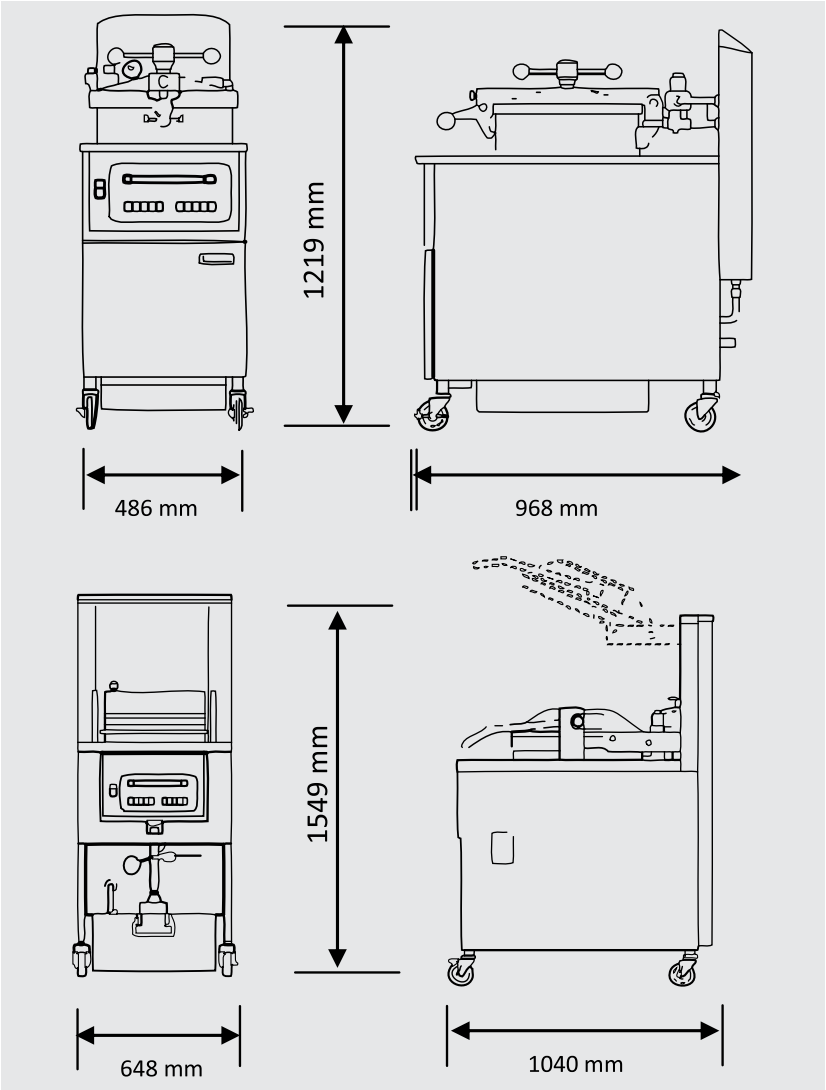
MODELLO PFE 500

- Struttura in acciaio inox per facile pulizia e lunga vita.
- Vasca cottura rettangolare in acciaio inox ad alta resistenza con 7 anni di garanzia
- Coperchio in lega d'alluminio resistente ma leggero.
- Mandrini di chiusura colorati.
- Sistema di sicurezza bloccaggio coperchio brevettato. Coperchio bloccato sopra 1 psi.
- Sistema filtraggio integrato (costo aggiuntivo).
- Bordi rialzati sul piano per ridurre le colate d'olio.
- Canale di scarico condensa del coperchio.
- 4 ruote alta resistenza, 2 bloccabili.
- Computer **COMPUTRON 8000**™ (costo aggiuntivo).
  - 12 cicli cottura programmabili
  - Modalità liquefazione
  - Modalità messa al minimo
  - Compensazione carico
  - Controllo proporzionale
  - Sistema tracciabilità filtraggi o personalizzabile
  - Modalità pulizia o o Display a 16 cifre con settaggi o multilingua.
- Computer **COMPUTRON 1000**™
  - Programmabile
  - Display tempo/temperatura a LED
  - Controlli su e giù semplici

Accessori spediti con l'unità
Sistema di filtraggio Max con scelta di tipologia di filtro:
- 2 filtri a piastra carbonio
- 2 filtri a busta carbonio
- 2 filtri a busta carta

Accessori e optional disponibili separatamente
- Connessione diretta a sistema scarico olio
- Cestello 4 ripiani mobili
- Maniglia cestello autobloccante
- Cestello standard con maniglia
- Teglia raccogli scorie e maniglia
- Supporto filtro quadro per filtri a piastra carbonio quadri
- Attacco per tubo scarico olio
- Carrello per vasca recupero oli.

DIMENSIONI



Dimensioni

Altezza:	1219 mm
Larghezza:	486 mm
Profondità	968 mm

Capacità

Prodotto:	6.4 Kg.
Olio:	22.4 L

Resistenze
3 elementi immersi
3750 W ognuna (tot. 11250 W)
4500 W ognuna (tot. 13500 W)

Tolleranze installazione

In alto:	400 mm apertura coperchio
Sui lati:	152 mm flusso aria
Dietro:	152 mm flusso aria
Davanti:	762 mm rimozione filtro

Dimensioni imballo

Altezza:	1420 mm
Larghezza:	550 mm
Profondità:	1130 mm
Volume:	0.88 m^3

Pressione
Pressione operativa :12 psi
Settaggio valvola sicurezza : 14.5 psi

Caratteristiche Elettriche

Volts	Fase	Cicli/Hz	Watts	Amp	Cavo
190-208	3	50 o 60	11250/13500	32/38	3+G
208	3	60	11250/13500	32/38	3+G
220-240	3	50 o 60	11250/13500	30/33	3+G
220/380	3	50 o 60	11250/13500	17.1/20.5	4+G
240/415	3	50 o 60	11250/13500	18.6/18.8	4+G
380/415	3	50	11250/13500	17.1/18.8	3NG
480	3	60	11250/13500	14	3+G

NOTE: solo le unità USA 208V O 220-240V includono il cavo Spina NEMA 15-50P

Peso imballo 148 Kg.

FRIGGITRICE A PRESSIONE

Elettrica e a Gas

MODELLO PFE 591

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

FRIGGITRICE A PRESSIONE
Elettrica e a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

MODELLO PFE 591

- Struttura in acciaio inox per facile pulizia e durevolezza.
- Vasca di cottura rettangolare in acciaio inox ad alta resistenza con 7 anni di garanzia
- Vasca totalmente isolata
- Resistenze ad alta efficienza.
- Tecnologia di trasferimento calore brevettata.
- Sistema d'apertura/ chiusura del coperchio controbilanciato, brevettato, per semplificare le operazioni di carico e scarico.
- Sistema filtraggio integrato.
- Bordi rialzati sul piano per ridurre le colate d'olio.
- 4 ruote alta resistenza, 2 bloccabili.
- **Computer COMPUTRON 8000™** (costo aggiuntivo).

- 10 cicli cottura programmabili
- Modalità liquefazione
- Modalità messa al minimo
- Compensazione carico
- Controllo proporzionale
- Sistema tracciabilità filtraggi personalizzabile
- Modalità pulizia
- Display a 16 cifre con settaggi multilingua.

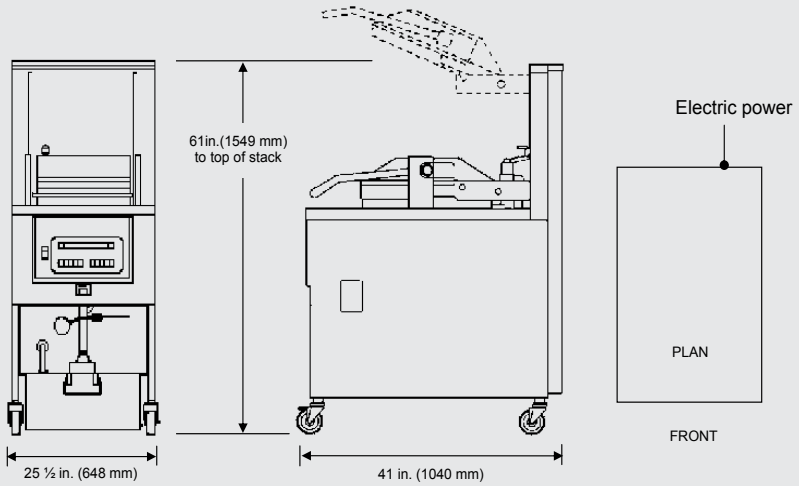
Accessori di serie

- Sistema di filtraggio **Max** con 2 filtri a busta carta PHT.
- Configurazione cestello a scelta fra:
- Cestello 4 ripiani
- Rastrelliera 4 ripiani
- Barra agitatrice e pulitrice
- Vettore di carico

Accessori e optional disponibili separatamente

- Connessione diretta a sistema scarico olio
- Carrello trasporta olio esausto
- Attacco per tubo scarico olio
- Carrello per vasca recupero olio

DIMENSIONI



Dimensions
Height: 61 in. (1549 mm)
Width: 25 ½ in. (648 mm)
Depth: 41 in. (1040 mm)

Required clearances
Top: 10 in. (254 mm) lid up for cleaning
Sides: 6 in. (152 mm) air flow
Back: 6 in. (152 mm) air flow
Front: 38 in. (965 mm) filter pan removal

Crated dimensions
Length: 46 in. (1168 mm)
Depth: 30 in. (762 mm)
Height: 70 in. (1778 mm)
Volume: 56 cu. ft. (1.58 m³)

Net weight N/A
Crated weight 758 lbs. (344 kg)

Pressure
Operating pressure: 12 psi.
Safety valve setting: 14.5 psi.

Heat
(4) immersed elements 4250W each (17000W total)

Capacity
Product: 24 lbs. (10.9 kg) 8-head chicken
Oil: 100 lbs. (47.3 l)

Laboratory certifications

Electrical

Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire
200	3	50 or60	17000	49.0	3+G
208	3	50/60	17000	47.2	3+G
240	3	50/60	17000	40.9	3+G
380	3	50	17000	25.8	3NG
400	3	50	17000	24.6	3+G
415	3	50	17000	23.7	3NG
480	3	60	17000	20.5	3+G

La Henny Penny® *fu la prima casa americana ad introdurre la pressione nella friggitrice già 50 anni fa.*
Oggi la friggitrice a pressione continua ad essere leader nell'industria, in durata e innovazione.

FRIGGITRICE
APERTA SERIE 320
Elettriche e a Gas

MODELLO OFE 321

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

FRIGGITRICE APERTA
Elettrica e a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

MODELLO OFE 321

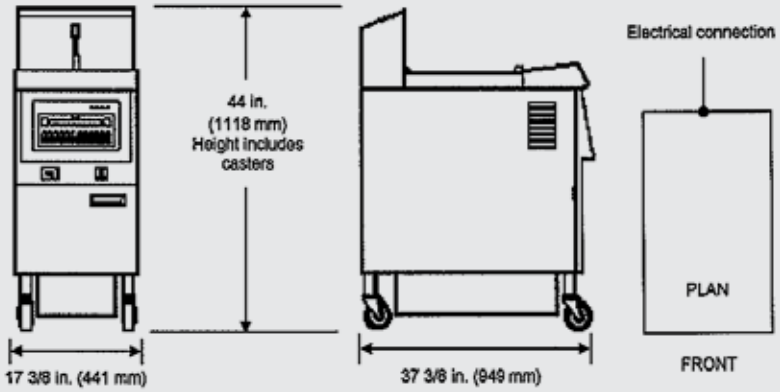
• Struttura in acciaio inox per facile pulizia e lunga vita.
• Vasca cottura rettangolare in acciaio inox ad alta resistenza con 7 anni di garanzia
• Computer **COMPUTRON 8000**™ (costo aggiuntivo).
- 12 ciclicottura programmabili
- Modalità liquefazione
- Modalità messa al minimo
- Compensazione carico
- Controllo proporzionale • o Sistema tracciabilità filtraggi personalizzabile
- Modalità pulizia
- Display a 16 cifre con settaggi multilingua.
• Computer **COMPUTRON 1000**™
- Programmabile
- Display tempo/temperatura a L
- Controlli su e giù semplici
4 ruote alta resistenza, di cui 2 bloccabili
Modello a vasca splittata disponibile.
Sistema filtraggio integrato (costo aggiuntivo).
Zona fredda progettata per evitare scottature
Agganciamento e sganciamento del cestello facile

Accessori spediti con l'unità
• Scelta fra un cestello unico o due mezzi cestelli
• Un supporto per il cestello per ogni vasca

Accessori e optional disponibili separatamente
• Connessione diretta a sistema scarico olio
• Carrello porta olio esausto
• Attacco tubo scarico olio
• Carrello per vasca recupero o olio

COMPUTRON 8000™

DIMENSIONI



Dimensioni

Larghezza	441 mm
Profondità	949 mm
Altezza	1118 mm

Tolleranze installazione

Sui lati:	152 mm flusso aria
Dietro:	152 mm flusso aria
Davanti:	762 mm rimozione filtro

Dimensioni imballo

Altezza	1340 mm
Larghezza	1016 mm
Profondità	635 mm
Volume	0.86 m^3

Resistenze
Elementi immersi, max 14.4 KW

Capacità

Vasca	Prodotto	Olio
Unica	5.7 kg	30.3 l
Splittata	2 x 2.84 kg	2 x 11.7l

Caratteristiche Elettriche

Vasca	Volts	Fase	Cicli/Hz	Watts	Amps	Wire
Unica	208	3	60	14400	39.9	3+G
	240	3	60	14400	37.2	3+G
	400	3	50-60	14400	20.9	3NG
	480	3	60	14400	17.5	3+G
Splittata	208	3	60	14000	38.9	3+G
	240	3	60	14000	33.7	3+G
	400	3	50-60	14000	20.4	3NG

NOTA: il cavo d'alimentazione deve essere installato sul posto da un elettricista qualificato

Peso imballo 128 Kg

Le friggitrici aperte Henny Penny® *permettono di friggere grandi quantità con l'ausilio di programmi computerizzati, funzioni di gestione dell'olio ed un filtraggio veloce e semplice.*

Le friggitrici aperte Henny Penny® *offrono alti volumi di frittura con operazioni programmabili, gestione dell'olio veloce, facili filtraggi.*

FRIGGITRICI
APERTE SERIE 320
Elettriche e a Gas

MODELLO OFE 322
MODELLO OFE 323

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

FRIGGITRICE APERTA
Elettrica e a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

MODELLO OFE 322
MODELLO OFE 323

- Struttura in acciaio inox per facile pulizia e lunga vita.
- Vasca cottura rettangolare in acciaio inox ad alta resistenza con 7 anni di garanzia.
- Computer **COMPUTRON 8000™** (costo aggiuntivo).
  - 12 cicli cottura programmabili
  - Modalità liquefazione
  - Modalità messa al minimo
  - Compensazione carico
  - Controllo proporzionale
  - Sistema tracciabilità filtraggi personalizzabile
  - Modalità pulizia
  - Display a 16 cifre con settaggi multilingua
- L'unità è acquistabile con nessuna, tre, due o una sola vasca splittata
- Computer **COMPUTRON 1000™**
  - Programmabile
  - Display tempo/ temperatura a LED
  - Controlli su e giù semplici
- 4 ruote alta resistenza, di cui 2 bloccabili
- Sistema filtraggio integrato (costo aggiuntivo).
- Filtro per una vasca
- Filtro per due vasche
- Zona fredda progettata per evitare scottature
- Agganciamento e sganciamento del cestello facile

Accessori spediti con l'unità OFE 323
- Cestelli a scelta fra:
  - 3 cestelli interi
  - 1 intero e 4 mezzi cestelli
  - 2 interi e 2 mezzi cestelli
  - 6 mezzi cestelli
- Un supporto per il cestello per ogni vasca

Accessori spediti con l'unità OFE 322
- Cestelli a scelta fra:
  - 2 cestelli interi
  - 1 intero e 1 mezzo cestello
  - 4 mezzi cestelli
- Un supporto per il cestello per ogni vasca

Accessori e optional disponibili separatamente
- Connessione diretta a sistema scarico olio
- Carrello porta olio esausto
- Attacco tubo scarico olio
- Carrello per vasca recupero olio

DIMENSIONI

MOD. OEA/OGA 322 - 2 VASCHE DI COTTURA

Dimensioni

Larghezza	847 mm
Profondità	949 mm
Altezza	1118 mm

Tolleranze installazione

Sui lati:	152 mm flusso aria
Dietro:	152 mm fl. Aria,connessioni
Davanti:	762 mm rimozione filtro

Dimensioni imballo

Altezza	1372 mm
Larghezza	1016 mm
Profondità	991 mm
Volume	1.38 m^3

Resistenze
Elementi immersi, max 28.8 KW

Capacità

Vasca	Prodotto	Olio
1 unica	5.7 kg	30.3 l
2 uniche	11.4kg	60.6 l
1 splittata	2.84 kg	11.7 l
4 splittate	11.4 kg	46.6 l

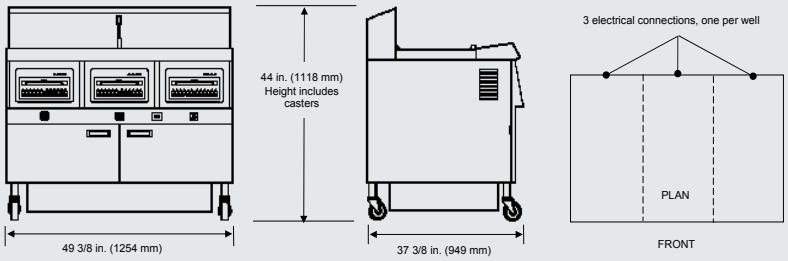
Caratteristiche Elettriche

Vasca	Volts	Fase	Cicli/Hz	Watts	Amps	Wire
Unica	208	3	60	14400	39.9	3+G
	240	3	60	14400	37.2	3+G
	400	3	50-60	14400	20.9	3NG
	480	3	60	14400	17.5	3+G
Splittata	208	3	60	14000	38.9	3+G
	240	3	60	14000	33.7	3+G
	400	3	50-60	14000	20.4	3NG

NOTA: tutti i W ed Amp qui elencati si intendono per vasca. OFE-322 ha due vasche e necessita di 2 connessioni elettriche, una per vasca. il cavo d'alimentazione deve essere installato sul posto da un elettricista qualificato

Peso imballo 185 Kg

MOD. OEA/OGA 323 - 3 VASCHE DI COTTURA



Dimensioni

Larghezza	1254 mm
Profondità	949 mm
Altezza	1118 mm

Tolleranze installazione

Sui lati:	152 mm flusso aria
Dietro:	152 mm fl. Aria,connessioni
Davanti:	762 mm rimozione filtro

Dimensioni imballo

Altezza	1372 mm
Larghezza	1397 mm
Profondità	991 mm
Volume	1.90 m^3

Peso imballo 237 kg

Resistenze
Elementi immersi, 43.2 KW

Capacità

Vasca	Prodotto	Olio
1 unica	5.7 kg	30.3 l
3 uniche	17kg	90.9 l
1 splittata	2.8 kg	11.7 l
6 splittate	17 kg	69.9 l

Caratteristiche Elettriche

Vasca	Volts	Fase	Cicli/Hz	Watts	Amps	Wire
Unica	208	3	60	14400	39.9	3+G
	240	3	60	14400	37.2	3+G
	400	3	50-60	14400	20.9	3NG
	480	3	60	14400	17.5	3+G
Splittata	208	3	60	14000	38.9	3+G
	240	3	60	14000	33.7	3+G
	400	3	50-60	14000	20.4	3NG

NOTA: tutti i W ed Amp qui elencati si intendono per vasca. OFE-323 ha 3 vasche e necessita di 3 connessioni elettriche, una per vasca. il cavo d'alimentazione deve essere installato sul posto da un elettricista qualificato

FRIGGITRICI
APERTE SERIE 320 AUTOMATICHE
Elettriche a Gas

MODELLI

OEA 322 ELETTRICA
OGA 322 GAS
OEA 323 ELETTRICA
OGA 323 GAS

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

FRIGGITRICE APERTA Automatica

CARATTERISTICHE STANDARD

MOD. OEA/OGA 322
MOD. OEA/OGA 323

- Struttura in acciaio inox per facile pulizia e lunga durata.
- 2/3 Vasche cottura rettangolari in acciaio inox ad alta resistenza garantite 7 anni.
- Computer **COMPUTRON 8000™** con 10 cicli di cottura programmabili, modalità liquefazione, modalità messa al minimo, compensazione carico, controllo proporzionale. Sistema tracciabilità filtraggi personalizzabile, modalità pulizia.
- Unità programmabile per operazioni su entrambi i cestelli o sui singoli in modo indipendente.
- 4 ruote alta resistenza, di cui 2 bloccabili.
- Sistema di filtraggio integrato Max on filtri a busta carta PHT.
- Trasmissione diretta del meccanismo di sollevamento e motore di autolift integrato nella struttura, senza aumento dell'impronta.
- Speciale zona fredda per evitare le scottature.
- Inserimento e rimozione cestello facilitati.

Accessori spediti con l'unità

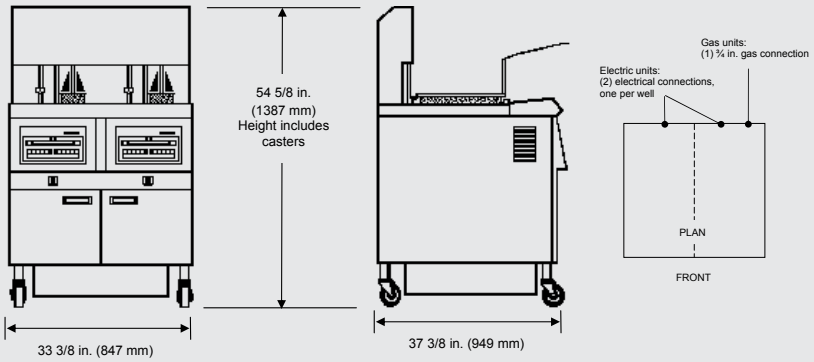
- Sistema di filtraggio **Max** con filtri a busta carta PHT.
- Configurazione cestello a scelta fra:
  - 4 mezzi cestelli
  - 2 cestelli interi
  - 1 cestello grande e 2 mezzi
  - 2 supporti cestelli

Accessori e optional disponibili separatamente

- Carrello porta olio esausto
- Tubo scarico olio
- Coperchio

DIMENSIONI

MOD. OEA/OGA 322 - 2 VASCHE DI COTTURA



Dimensioni

Larghezza	847 mm
Profondità	949 mm
Altezza	1387 mm

Tolleranze installazione

Sui lati:	152 mm flusso aria
Dietro:	152 mm flusso aria
Davanti:	762 mm rimozione filtro

Dimensioni imballo

Altezza	1651 mm
Larghezza	1016 mm
Profondità	991 mm
Volume	1.66 m^3

Peso imballo

Elettrico	213 kg
Gas	240 kg

Capacità

Prodotto	13.6 kg
Olio	59 kg

Produttività (patatine/h)

Elettr.	57.2 kg
Gas	65.4 kg

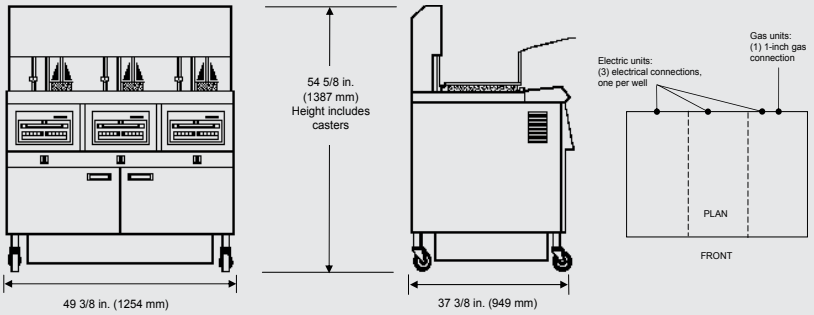
Caratteristiche Elettriche

Volts	Fase	Cicli/Hz	Watt		Ampere		Cavo
			/vasca	tot	/vasca	tot	
208	3	60	14400	28800	39.9	79.8	3+G
240	3	60	14400	28800	37.2	74.4	3+G
480	3	60	14400	28800	17.5	35.0	3+G
Sono necessari 2 connessioni, una per vasca. Il cavo d'alimentazione deve essere installato sul posto da un elettricista qualificato							
Modello a gas							
120	1	60	N/a		12	24	2+G
230	1	50	N/A		2.5	5	1NG

Resistenze

Elettrico elementi immersi 28.8 kw
Gas 4 bruciatori (50kw) tubo da ¾ pollice

MOD. OEA/OGA 323 - 3 VASCHE DI COTTURA



Dimensioni

Larghezza	847 mm
Profondità	949 mm
Altezza	1387 mm

Tolleranze installazione

Sui lati:	152 mm flusso aria
Dietro:	152 mm flusso aria
Davanti:	762 mm rimozione filtro

Dimensioni imballo

Altezza	1651 mm
Larghezza	1016 mm
Profondità	991 mm
Volume	1.66 m^3

Peso imballo

Elettrico	213 kg
Gas	240 kg

Capacità

Prodotto	13.6 kg
Olio	59 kg

Produttività (patatine/h)

Elettr.	57.2 kg
Gas	65.4 kg

Caratteristiche Elettriche

Volts	Fase	Cicli/Hz	Watt		Ampere		Cavo
			/vasca	tot	/vasca	tot	
208	3	60	14400	28800	39.9	79.8	3+G
240	3	60	14400	28800	37.2	74.4	3+G
480	3	60	14400	28800	17.5	35.0	3+G
Sono necessari 2 connessioni, una per vasca. Il cavo d'alimentazione deve essere installato sul posto da un elettricista qualificato							
Modello a gas							
120	1	60	N/a		12	24	2+G
230	1	50	N/A		2.5	5	1NG

Resistenze

Elettrico elementi immersi 28.8 kw
Gas 4 bruciatori (50kw) tubo da ¾ pollice

FRIGGITRICE APERTA Elettrica

EVOLUTION ELITE

MODELLI

EEE 141 • 1 VASCA ELETTRICA
EEE 142 • 2 VASCA ELETTRICA
EEE 143 • 3 VASCA ELETTRICA
EEE 144 • 4 VASCA ELETTRICA

FRIGGITRICE APERTA Elettrica

EVOLUTION ELITE

CARATTERISTICHE STANDARD

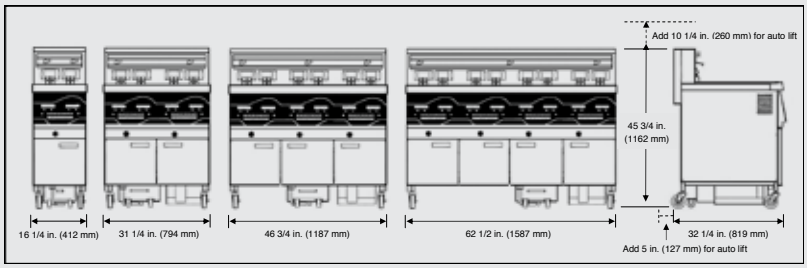
MOD. EEE

- Cuoce la stessa quantità di prodotto con il 40% d'olio in meno rispetto ad una friggitrice standard da 23.3 litri per vasca.
- Il sistema automatico "Oil Guardian" controlla continuamente il livello dell'olio e, se necessario, ne aggiunge di nuovo.
- SmartFilter Express
- Filtraggio individuale delle vasche secondo necessità
- Comodo scarico esterno, nessun'altra valvola o maniglia
- Azione di risciacquo che drena i residui
- L'olio filtrato ritorna a temperatura ed è pronto all'uso in meno di 4 minuti*
- Il ciclo completo di filtraggio non necessita dell'apertura degli sportelli della friggitrice
- La spia-filtro suggerisce l'immediato filtraggio
- Controllo computerizzato
- 10 cicli di cottura programmabili
- Modalità idle e melt
- Carico di compensazione
- Controllo proporzionale
- Circuito di filtraggio integrato
- Modalità clean-out
- Impostazione della lingua facilitato
- Vasche in robusto acciaio inox, garantite 7 anni
- Vasca unica, vasca divisa (splittata) o combinato
- Griglie resistenti e asportabili per il lavaggio
- Elementi incernierati che consentono un lavaggio semplice e veloce della vasca
- Struttura in acciaio inox per una pulitura semplice ed un'alta durabilità
- 4 robuste ruote, di cui due bloccanti.

Accessori spediti con l'unità
- Cestelli per ogni vasca (costo aggiuntivo)
- Supporto cestelli per ogni vasca
- Utensile alza-elementi radianti
- Manuale d'installazione e manuale operativo

Accessori e optional disponibili separatamente
- Dispositivo di scarico dell'olio Ods-300 da 23.3 litri
- Coperchi copri - vasca
- SmartFilter (filtri in carta o carbone)

DIMENSIONI


Add 10 1/4 in. (260 mm) for auto lift
45 3/4 in. (1162 mm)
16 1/4 in. (412 mm)
31 1/4 in. (794 mm)
46 3/4 in. (1187 mm)
62 1/2 in. (1587 mm)
32 1/4 in. (819 mm)
Add 5 in. (127 mm) for auto lift

Dimensioni

	EEE-141	EEE-142	EEE-143	EEE-144
Altezza	1162 mm	1162 mm	1162 mm	1162 mm
Larghezza	412 mm	794 mm	1187 mm	1587 mm
Profondità	819 mm	819 mm	819 mm	819 mm

Spazio ingombro richiesto

Retro / Lati	152mm
Fronte	762mm
Alto	280 mm autolift

Capacità 14 lt o 13.6 kg per vasca

Resistenze

EEE-141	da 14 kw a 17 kw
EEE-142	da 28 kw a 34 kw
EEE-143	da 42 kw a 51 kw
EEE-144	da 56 kw a 68 kw

Caratteristiche elettriche

Volts	*Fase*	*Ciclo/Hz*	*Watts*	*Amp/vasca°*	*Wire*
208	3	60	14000	39	3+G
240	3	60	14000	34	3+G
220/380	3	50/60	14000	25.2	3NG
230/400	3	50/60	14000	25.2	3NG
240/415	3	50/60	14000	25.2	3NG

Per 208V e 240V la presa è NEMA 15-50P e NEMA 15-60P

°17000 W disponibili per le unità a vasca unica

Dimensioni imballo

	EEE-141	EEE-142	EEE-143	EEE-144
H	841 mm	965mm	1359mm	1734mm
Larg.	533 mm	978mm	978mm	978mm
Prof.	1321 mm	1391mm	1391mm	1391mm
Volume	0.59 mq	0.90mq	1.85mq	2.35mq

- **NUOVO SISTEMA DI FILTRAGGIO**
- **RABBOCCO AUTOMATICO OLIO**

La serie di friggitrici aperte Evolution Elite di Henny Penny® *incorpora una' innovativa tecnologia a ridotta capacità d'olio, che permette agli operatori di ridurre in modo significativo il consumo d'olio di frittura, prolungandone la durata di vita.*

FRIGGITRICE APERTA a Gas

EVOLUTION ELITE

MODELLI

EEG 141 • 1 VASCA A GAS
EEG 142 • 2 VASCA A GAS
EEG 143 • 3 VASCA A GAS
EEG 144 • 4 VASCA A GAS

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

FRIGGITRICE APERTA a Gas

EVOLUTION ELITE

CARATTERISTICHE STANDARD

- Cuoce la stessa quantità di prodotto con il 40% d'olio in meno rispetto ad una friggitrice standard da 23.3 litri per vasca.
- Il sistema automatico "Oil Guardian" controlla continuamente il livello dell'olio e, se necessario, ne aggiunge di nuovo.
- SmartFilter Express
  - Filtraggio individuale delle vasche secondo necessità
  - Comodo scarico esterno, nessun'altra valvola o maniglia
  - Azione di risciacquo che drena i residui
  - L'olio filtrato ritorna a temperatura ed è pronto all'uso in meno di 4 minuti*
  - Il ciclo completo di filtraggio non necessita dell'apertura degli sportelli della friggitrice
  - La spia-filtro suggerisce l'immediato filtraggio
- Controllo computerizzato
  - 10 cicli di cottura programmabili
  - Modalità idle e melt
  - Carico di compensazione
  - Controllo proporzionale
  - Circuito di filtraggio integrato
  - Modalità clean-out
  - Impostazione della lingua facilitato
- Vasche in robusto acciaio inox, garantite 7 anni
- Vasca unica, vasca divisa (splittata) o combinato
- Resistenze asportabili per il lavaggio
- Elementi incernierati che consentono un lavaggio semplice e veloce della vasca
- Struttura in acciaio inox per una pulitura semplice ed un'alta durabilità
- 4 robuste ruote, di cui due bloccanti

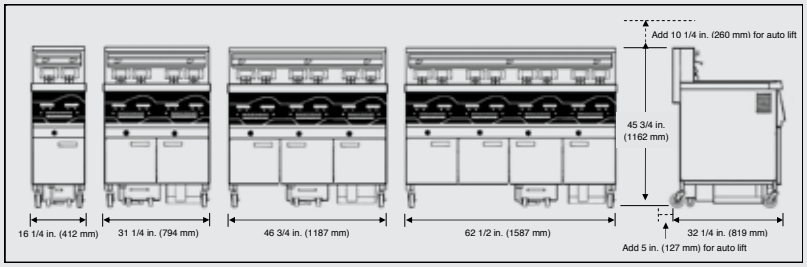
Accessori spediti con l'unità

- Cestelli unici o mezzi per ogni vasca (pagamento addizionale)
- Supporto cestelli per ogni vasca
- Manuale d'installazione e manuale operativo

Accessori e optional disponibili separatamente

- Dispositivo di scarico dell'olio Ods-300 da 23.3 litri
- Coperchi copri - vasca
- SmartFilter (filtri in carta o carbone)

DIMENSIONI


Add 10 1/4 in. (260 mm) for auto lift
45 3/4 in. (1162 mm)
16 1/4 in. (412 mm)
31 1/4 in. (794 mm)
46 3/4 in. (1187 mm)
62 1/2 in. (1587 mm)
32 1/4 in. (819 mm)
Add 5 in. (127 mm) for auto lift

Dimensioni

	EEG-141	EEG-142	EEG-143	EEG-144
Altezza	1162 mm	1162 mm	1162 mm	1162 mm
Larghezza	412 mm	794 mm	1187 mm	1587 mm
Profondità	819 mm	819 mm	819 mm	819 mm

Capacità 14 lt o 13.6 kg per vasca

Spazio ingombro richiesto

Retro / Lati	152mm
Fronte	762mm
Alto	280 mm autolift

Caratteristiche elettriche

Volts	*Fase*	*Ciclo/Hz*	*Watts*	*Amps*	*Wire*
120	1	60	/	12.2	2+G
230	1	50	/	2.5	1NG

Dimensioni imballo

	EEG-141	EEG-142	EEG-143	EEG-144
H	841 mm	965mm	1359mm	1734mm
Larg.	533 mm	978mm	978mm	978mm
Prof.	1321 mm	1391mm	1391mm	1391mm
Volume	0.59 mq	0.90mq	1.85mq	2.35mq

Calore

EEG-141	EEG-142	EEG-143	EEG-144
4 bruciatori	8 bruciatori	12 bruciatori	16 bruciatori
22.1 kw	44.1 kw	66.2 kw	88.2 kw
Connessione ¾ pollice	Connessione ¾ pollice	Connessione 1 pollice	Connessione 1 pollice

• NUOVO SISTEMA DI FILTRAGGIO
• RABBOCCO AUTOMATICO OLIO

Una vasca più piccola consente di cuocere la stessa quantità di prodotto con il **40% di olio in meno.**

EVOLUTION ELITE

HENNY PENNY
Global Foodservice Solutions

Punti di forza

Richiede il 40% in meno di olio

- 15 lt in vasca anziché 30 lt o più rispetto a friggitrici standard;

Aumenta la durata dell'olio

- Frequenti filtraggi rimuovono le impurità dalla vasca prima che questi attacchino l'olio e la qualità del fritto;
- *"SmartFilter Express"* crea frequenti filtraggi semplici e veloci; - *L'operatore filtra in meno di 4 minuti in condizioni ideali*;
- Rallenta la degradazione dell'olio da particelle in sospensione e dalle impurità solubili;

Costi più bassi per il gestore

Risparmio Energetico

- Guadagna il marchio ENERGY STAR ® per l'efficienza energetica ;
- Classe di efficienza di oltre l'85%;
- Capacità d'olio ridotta significa più veloce tempo di preriscaldamento e meno potenza impiegata;
- Idle e Melt modes, risparmiano energia ed aiutano ad aumentare la vita dell'olio;

Migliorata la qualità del fritto

Coerenza e consistenza del cibo fritto

- "Oil Guardian™ auto top-off system" garantisce il rabbocco automatico dell'olio dopo ogni filtraggio; - *Coerenza e consistenza del cibo fritto;*

Facile da usare

Facile da pulire

- Elementi ed utensili di sollevamento per pulire la vasca in modo semplice e veloce;
- Gruppo resistenze facilmente rimovibili rendono la pulizia della vasca facile e veloce;
- L'azione del filtraggio ad onda, aiuta a rimuovere le particelle di cibo depositate durante le cotture;

Veloci e facili filtraggi

- L'operatore filtra in meno di 4 minuti in condizioni ideali;
- Il sistema di filtraggio, identifica quale vasca è pronta per il filtraggio;
- SmartFilter Express gestisce il filtraggio su una vasca mentre si continua a friggere nelle altre;
- Comodo comando di drenaggio esterno elimina la necessità di chinarsi o aprire porte nella friggitrice;
- I filtri sono veloci da installare, facili da rimuovere e pulire.

Caratteristiche facili da usare per l'operatore

- Bacinella di raccolta dell'olio include delle ruote, standard, per una facile mobilità;
- Meccanismo di bloccaggio con sensore di disaccoppiamento assicura la presenza della bacinella di raccolta dell'olio di scarico prima del filtraggio;
- ODS 300—accessorio per il trasporto dell'olio esausto, sicuro e facile;
- Supporto a maglie strette per rimuovere le particelle più grandi durante il filtraggio;
- L'accesso comodo e veloce ai componenti critici, riducono i tempi di servizio sulle friggitrice sul posto di lavoro;
- Il monitoraggio delle statistiche di filtraggio, consente ai proprietari di verificare che i dipendenti effettuano il filtraggio quando richiesto.

MANTENITORI DI TEMPERATURA

MANTENITORI DI TEMPERATURA

Controllo del clima con sistema *SmartHold*®

MODELLI

HHC 996 • MODELLO FULL-OPTIONAL
HHC 998 • MODELLO INTERMEDIO
HHC 997 • MODELLO IMPILABILE

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

MANTENITORI DI TEMPERATURA

Controllo del clima con sistema *SmartHold*®

CARATTERISTICHE STANDARD

• Circolo chiuso del controllo umidità brevettato:
-Pulsante di controllo umidità OFF e ON e segnale livello tra 10% e 90%
-Vasca di acqua riscaldata.
-Convenzione continua.
-Ventilazione automatica.
-Programma diagnostico per la ventola del motore, sensori di temperatura e operazioni di riscaldamento vasca dell'acqua.
Componenti facili da pulire.

• Pannello di controllo elettronico:
Timer programmabili
Dispositivo per l'interruzione del funzionamento automatico con passaggio a manuale e richiamo di memoria post spegnimento
Indicatore digitale umidità costante / segnalatore della temperatura
Regolatori separati di temperatura e umidità
Indicatore di basso livello dell'acqua nella vasca riscaldata
Segnale sonoro di avviso

• Ampia vasca di portata 11,4 litri in acciaio inossidabile al fondo dell'unità.

• Modalità lievitazione standard su tutti i modelli.

• GLi optional aiutano a verificare la precisa temperatura dei prodotti.

• Tegli a rimozione parziale per comodo carico e scarico.

• Porte, pareti laterali e unità di controllo totalmente isolate.

• Guarnizione a tenuta stagna per tutto il perimetro della porta.

• Chiusura automatica, la porta rimane aperta oltre i 90 gradi.

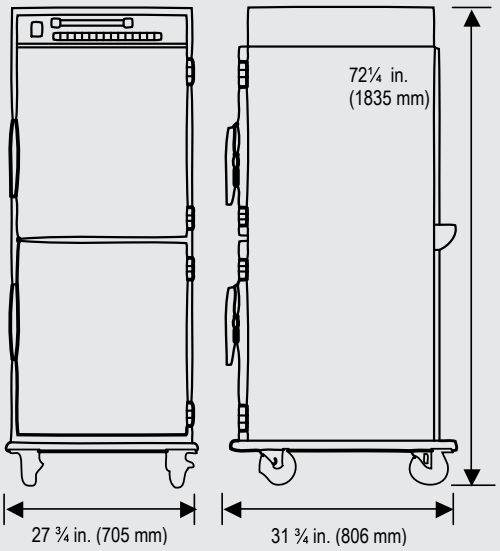
• La porta ha chiusura magnetica a scatto e cardini d'acciaio per grandi carichi.

• Maniglia di sollevamento incassata nel retro.

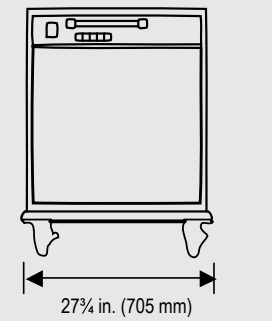
- MODEL HHC-996 FULL-SIZE
- HHC-997 STACKED
- MODEL HHC-998 HALF-SIZE

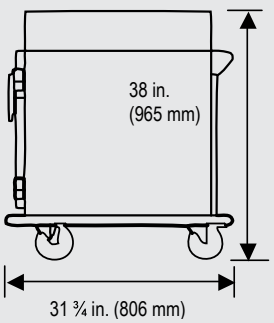
DIMENSIONI

HHC-996 Full Size

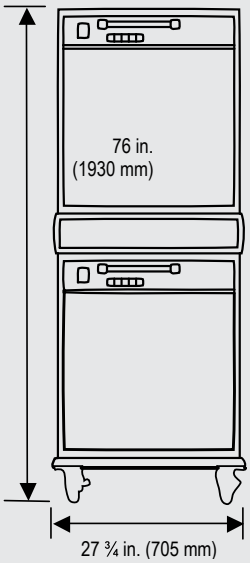


HHC-996 Half Size





HHC-997 Stacked



MANTENITORI

VETRINE RISCALDATE HMR

Con sistema *Terma-Vec*®

MODELLO OFE 321

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

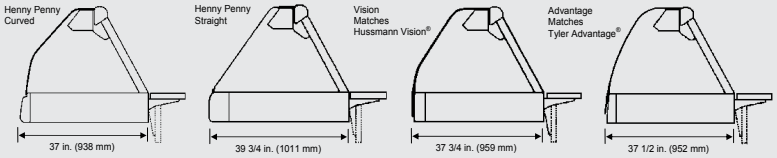
VETRINE RISCALDATE HMR
con sistema *Terma-Vec*®

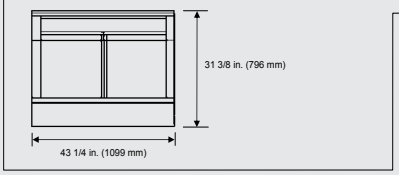
CARATTERISTICHE STANDARD

- Tasti di icontrollo localizzati sul pannello di controllo facilmente accessibile e visibile dall'operatore.
- Presenza di un pannello di controllo indipendente per ogni singola vasca, con display di controllo della temperatura radiante superiore e di controllo della temperatura al cuore del prodotto tramite sonda.
- Le impostazioni di controllo possono essere bloccate una volta impostate per prevenire accidentali cambiamenti.
- Il calore del piano inferiore e la temperatura dell'acqua sono controllate indipendentemente.
- Interruttori separati per luci e accensione.
- Sistema Terma-Vec® brevettato per mantenere una temperatura costante e precisa.
- Sistema di umidificazione con indicatore di livello acqua incorporato.
- Vetro frontale facile da lavare e da chiudere delicatamente grazie alla chiusura con molla a gas.
- Le finestre scorrevoli di apertura posteriori con vetri specchiati possono essere tolte grazie ad un alto voltaggio che mantiene il calore all'interno della vetrina durante il momento di massima vendita.
- Brillanti lampade alogene per una buona presentazione del cibo.
- Supporto mobile in plastica fungente da appoggio o tagliere.
- Le unità sono fornite di appositi supporti regolabili per teglie, sonde per la temperatura, e teglia per l'acqua.

DIMENSIONI

Available glass profiles:


Henny Penny Curved
37 in. (938 mm)
Henny Penny Straight
39 3/4 in. (1011 mm)
Vision Matches Hussmann Vision®
37 3/4 in. (959 mm)
Advantage Matches Tyler Advantage®
37 1/2 in. (952 mm)



Dimensions
Length: 43 ¼ in. (1099 mm)
Depth: 37 in. (938 mm) Henny Penny Curved
39 ¾ in. (1011 mm) Henny Penny Straight
37 ¾ in. (959 mm) Hussmann Vision
37 ½ in. (952 mm) Tyler Advantage
Height: 31 3/8 in. (796 mm)

Required clearances
Top: 15 in. (381 mm) for raised front glass.
Back: 9 in. (229 mm) for cutting board

Crated dimensions
Length: 49 ¾ in. (1264 mm)
Depth: 48 ¾ in. (1238 mm)
Height: 40 in. (1016 mm)
Volume: 56 cu. ft. (1.57m³)

Crated weight 361 lbs. (164 kg). May vary with selections.

Capacity

Full-serve	Per well (1) full-size pan (1) third-size pan up to 4 in. (102 mm) depth.
Self-serve	Insert
3-well area	26 ¾ x 37 ¾ in. (679 x 959 mm)
Specify depth:	Flat, 3/8 in. (10 mm), or 2 in. (51 mm)

Laboratory certifications

Electrical: All units are 50/60 Hz.

Configuration	Volts	Phase	Low Watts	Low Amps	High Watts	High Amps	Wire
☐ 3S	120/208	1	2415	11.6	3165	15.2	3+G
	120/240	1	2415	10.1	3301	13.8	3+G
	220-240	1	2761	11.5	3647	15.2	2+G
	120/208	3	2415	9.2	3165	11.1	4+G
	120/240	3	2415	8.1	3301	10.1	4+G
	380-415	3	2761	5.4	3647	6.1	3NG
☐ 3F	120/208	1	2991	14.4	3741	18.0	3+G
	120/240	1	3026	12.6	3912	16.3	3+G
	220-240	1	3373	14.1	4259	17.7	2+G
	120/208	3	2991	9.8	3741	11.8	4+G
	120/240	3	3026	8.7	3912	10.7	4+G
	380-415	3	3373	5.4	4259	6.8	3NG

Power cord and plug included for Canada or USA destination:
120/208V 1Ph
120/240V 1Ph — NEMA L14-30P
120/208V 3Ph — NEMA L21-20P
All other electrical configurations must be hardwired at installation.

HMR-103 tre vasche

Un unico sistema che permette al cliente di scegliere il numero di vasche, lo stile del vetro e la combinazione di sezioni riscaldate a servizio completo o self-service.

MANTENITORE A CASSETTI MOD. DHB

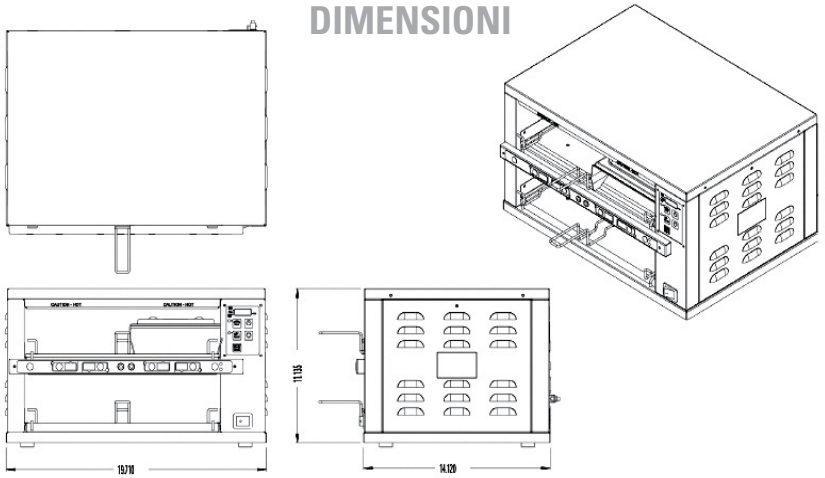
CARATTERISTICHE STANDARD

- Riscaldamento superiore e inferiore indipendente per ogni cavità.
- Temperatura regolabile per ogni zona di riscaldamento: da 65° a 127°C.
- Sistema di indicizzazione (in attesa di brevetto).
- progettato per impedire il posizionamento scorretto dei cassetti e garantire temperature precise.
- Azionamento digitale
- Dotato di sistema MenuTrak.
- Disponibili i modelli ad unico o doppio accesso.
- Possibilità di mantenere cibi fritti e non nella stessa unità.
- Garanzia di un anno
- Il design Pass-thru ai dipendenti di accedere agli alimenti da entrambi i lati.
- L'esclusivo sistema di copricassetto permette una perfetta tenuta dell'umidità degli alimenti, compresi hamburger, pollo alla griglia e molto altro ancora.

MenuTrak

- Identifica i tempi di mantenimento di ogni prodotto.
- Display alfanumerici per ogni cassetto.
- Programma fino a 6 menu differenti.
- Facile da trasbordo di alimenti all'interno DHBS o fra più unità.

DIMENSIONI



Dimensioni

	Largh.cm	Prof.cm	Alt. cm	Peso imb.
DHB2PT-20BCE	50	35.8	28.2	24 Kg
DHB2PT-27BCE	69.1	35.8	28.2	41 kg
DHB2PT-33BCE	83.8	35.8	28.2	54.5 kg
DHB4PT-20BCE	50	35.8	52.3	-

Info Elettriche	V	Hz	W	Amp	Presa
DHB2PT-20BCE	220/240	50	1550 max	6.5 max	CEE 7-7 SCHUKO
DHB2PT-27BCE			1880 MAX	7.8 MAX	
DHB2PT-33BCE			2600 MAX	10.8 MAX	
DHB4PT-20BCE			1900 MAX	8.0 MAX	

GIRARROSTI

SETTINGS
PRODUCT SELECTION
PROBE
POWER SWITCH
FUSES
HENNY PENNY
DISPLAY SCD-6

GIRARROSTO SCR
6 o 8 SPIEDI

Controllo del clima con sistema ***THERMA-VEC®***

MODELLO SCR8 • 8 SPIEDI
MODELLO SCR6 • 6 SPIEDI

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

GIRARROSTO SCR 6 o 8 SPIEDI

CARATTERISTICHE STANDARD

MODELLO SCR8/6

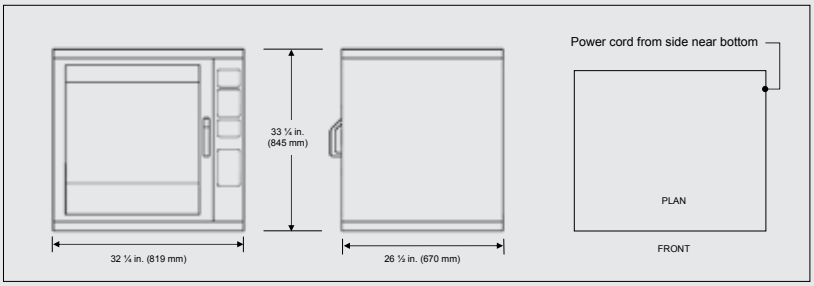
- Struttura interna ed esterna in acciaio inox di altissima qualità.
- Sistema di cottura **THERMA-VEC®**,per un risultato veloce ed uniforme:
  - Calore a flusso incrociato per convezione in tutto l'abitacolo.
  - Calore radiante per una doratura uniforme e una consistenza croccante.
- Comandi digitali elettronici con 9 cicli di cottura. programmabili.
- Controllo del grado di doratura e texture.
- Ampio display LED per il controllo simultaneo di tempo e temperatura.
- Sonda per la temperatura dei cibi.
- Controllo della rotazione spiedi per un più facile carico.
- Sportelli in vetro temperato trasparente con bordatura a matrice nera ombreggiata.
- Blocco automatico della rotazione, in caso di apertura degli sportelli.
- Griglie, cestini e spiedi intercambiabili.
- Unità e tubo rotanti in tre parti.
- Meccanismo rotante, pannelli raccogli-gocce e vaschette di scarico facilmente smontabili per la pulizia.
- Parti rivestite e di facile pulizia disponibili per un carico supplementare.

Optional
- Sportello lato cliente in vetro temperato curvo.
- Rivestimento dei componenti.
- Protezioni lampade

Configurazioni standard a scelta:
- 6/8 spiedi a V, oppure
- 6/8 spiedi a barra, oppure
- 6/8 cestelli a fondo pieno, oppure
- 6/8 cestelli a griglia
- Maniglia sportello lato cliente (con o senza)
- Controllo della rotazione lato cliente (con o senza)
- Vetro lato operatore (trasparente o a specchio)
- Mobilità (4 ruote da 102mm, oppure piedini regolabili, oppure nulla)

DIMENSIONI

MOD. SCR6 - 6 SPIEDI



Dimensioni

Altezza	845 mm
Larghezza	819 mm
Profondità	670 mm

Spazio ingombro richiesto

Retro	711mm
Fronte	711mm
Lato sx	50mm
Lato dx	500mm

Dimensioni imballo

H	1067mm
Larg.	1016mm
Prof.	857mm
Volume	0.93mc

Peso imballo 173Kg

Calore Convezione elettrica e radianti

Capacità

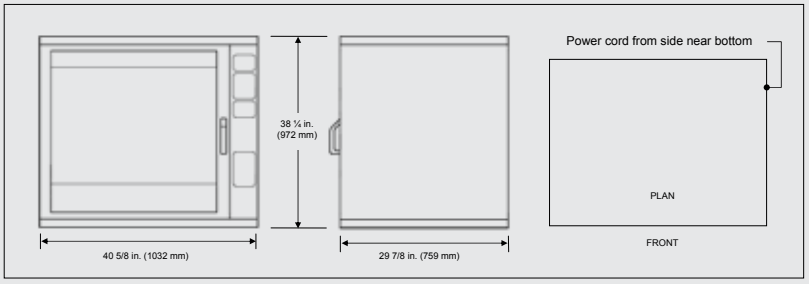
Spiedi V	18 polli interi
Spiedi barra	24 polli interi
Cestelli	18 polli interi

Caratteristiche elettriche

Volts	Fasi	Ciclo/Hz	Watts	Amps	Cablaggio	Presa
208	1	50/60	6800	32.7	2+G	NEMA
240	1	50/60	6800	28.3	2+G	6-50P
208	3	50/60	6800	22.8	3+G	NEMA
240	3	50/60	6800	19.7	3+G	15-30P
400	3	50	6800	13.5	3NG	NA

Illuminazione 4 lampade alogene al tungsteno da 150W

MOD. SCR8 - 8 SPIEDI



Dimensions

Height:	38 ¼ in. (972 mm)
Width:	40 5/8 in. (1032 mm)
Depth:	29 7/8 in. (759 mm)

Required clearances:

Left:	2 in. (50 mm) air flow
Right:	20 in. (500 mm) service access, power cord
Back:	32 in. (813 mm) door open
Front:	32 in. (813 mm) door open

Crated dimensions

Length:	48 in. (1219 mm)
Depth:	37 in. (940 mm)
Height:	48 in. (1219 mm)
Volume:	49.3 cu. ft. (1.40 m^3)

Net weight N/A
Crated weight: 471 lbs. (214 kg)

Water connections: N/A

Heating: Electric convection and radiant heat

Lighting: (4) 150W tungsten halogen lamps

Capacity: 2 ½ lbs. (1.1 kg) whole birds

Angled spits	32 whole birds, 4 per spit
Piercing spits	40 whole birds, 5 per spit
Basket	32 whole birds, 4 per spit

Laboratory certifications

Electrical

Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire	Plug
208	1	50/60	11100	50.5	2+G	N/A
240	1	50/60	11100	46.0	2+G	
208	3	50/60	11100	33.6	3+G	NEMA 15-50P
240	3	50/60	11100	29.1	3+G	
400	3	50	11100	19.3	3NG	N/A

TOASTER

TOASTER
VERTICALE
Slim-Line

PRINCE CASTLE LLC
WORLDWIDE

MARMON
A Marmon Group/Berkshire Hathaway Company

TOASTER VERTICALE Slim-Line

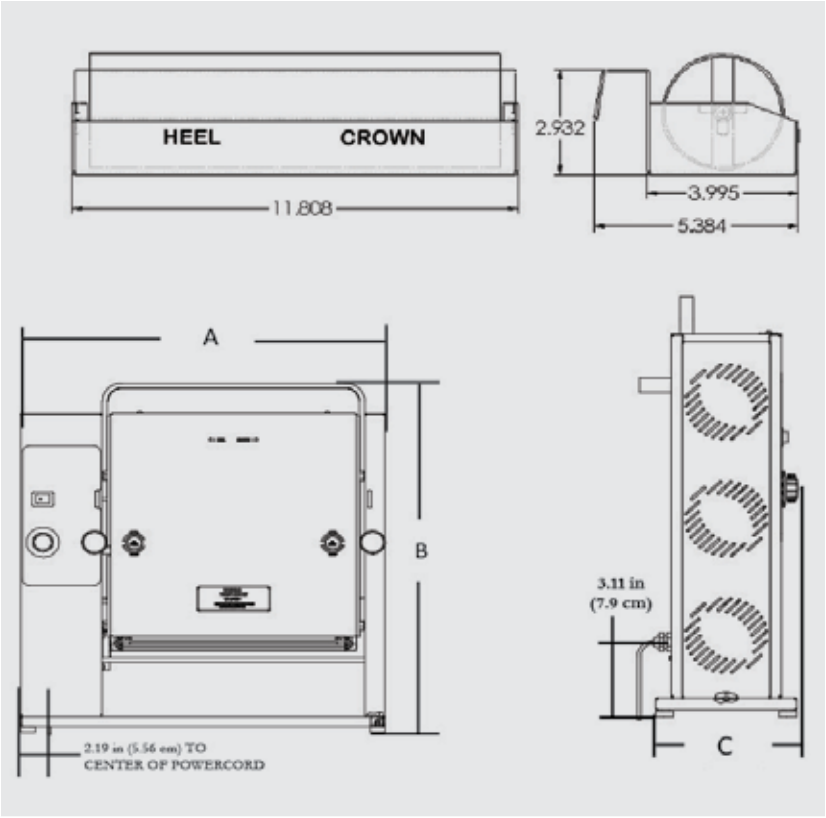
CARATTERISTICHE STANDARD

MODELLO 297

Il tostapane verticale Slim-Line Prince Castle fornisce una doratura ed una tostatura perfetta. Un design unico a due livelli di rulli consente agli operatori di tostare panini più spessi e panini più sottili allo stesso tempo. Un'autoregolazione della catena di montaggio fornisce un corretto tensionamento e aiuta a prevenire blocchi.

- Fornisce velocità e temperature più elevate mantenendo un design affidabile e comprovato.
- Un motore più potente e della temperatura della piastra.
- Superiore ne aumentano le prestazioni.
- L'esclusivo design su due livelli di rulli consente agli operatori di tostare panini spessi e sottili allo stesso tempo.
- il controllo regolabile dello spessore dello spazio fra i rulli permette una tostatura precisa di diversi tipi di pane.
- Il design compatto richiede solo 20,3 cm d'ingombro in profondità.
- sono disponibili modelli per tostatura a 12, 20 e 40 secondi.
- Facile pulizia e manutenzione.
- Termostato regolabile per una tostatura precisa.
- Garanzia di un anno per parti di ricambio e manodopera.

DIMENSIONI



Dimensioni

Altezza	668 mm	Peso imballo	34.3 Kg
Larghezza	635 mm	Vol. imballo	7.5 m3
Profondità	211 mm		

Caratteristiche Elettriche

Volts	*Ciclo/Hz*	*Watts*	*Amps*	*Presa*
230	50	1700	8	CEE 7-7

Info Modelli

297-T9FCE	Toaster Verticale 9 secondi
297-T12PFCE	Toaster Verticale 12 secondi
297-T20FCE	Toaster Verticale 20 secondi
297-T40FCE	Toaster Verticale 40 secondi

TOASTER
VERTICALE
MOD. VCT 2000

TOASTER VERTICALE

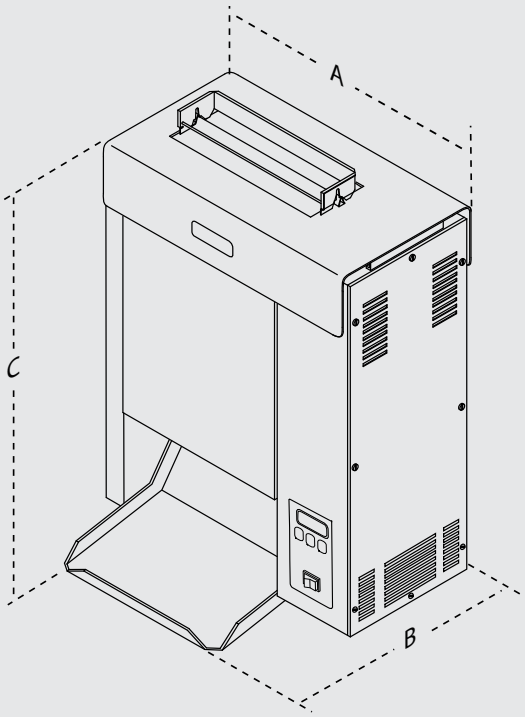
CARATTERISTICHE STANDARD

MODELLO VCT 2000

Il modello di tostapane verticale VCT-2000, è progettato per tostare i panini per contatto. Il design unico consente all'operatore di posizionare i panini su entrambi i lati del rullo riscaldato allo stesso empo. I panini vengono inseriti nella parte superiore del tostapane e vengono poi recuperati sul fondo, sotto forma di focacce calde, ed uniformemente dorate.
Il VCT-2000 è prodotto con i migliori materiali disponibili ed assemblato seguendo i severi standard di produzione Roundup. Tutte le unità sono testate presso lo stabilimento, per garantire affidabilità ed un funzionamento privo di difficoltà.

- Design verticale salva spazio.
- Doppia lastra sui lati, per ottenere il doppio della capacità rispetto ai tradizionali tostapane ad unico lato.
- Erogazione sfalsata dei panini che li aiuta a mantenersi caldi.
- Controllo della temperatura PID.
- Passaggio dei panini lungo il toaster da 10 a 28 secondi.manutenzione.
- Termostato regolabile per una tostatura precisa.
- Garanzia di un anno per parti di ricambio e manodopera.

DIMENSIONI



Dimensioni

	9210200	9210400
Altezza	591 mm	591 mm
Larghezza	540 mm	540 mm
Profondità	387 mm	273 mm

Caratteristiche Elettriche

Volts	*Ciclo/Hz*	*Watts*	*Amps*
220	50	3019 3593	13.7 15

Presa elettrica CEE 7/7 16 Amp. , 250 Volt

Capacità Teglie per cottura al vapore 73mm x h169mm

GRIGLIE
DI COTTURA
Hot Dog

MODELLI

HDC 20
HDC 30A
HDC 35A
HDC 50A

roundup
by A.J. Antunes & Co.

GRIGLIE HOT DOG

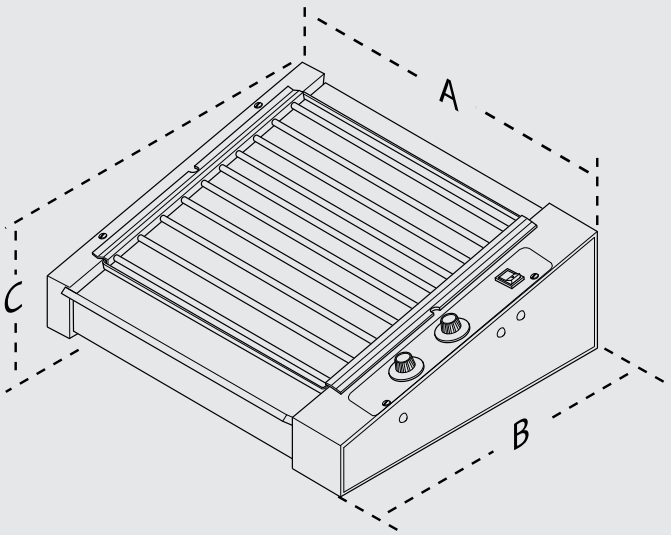
CARATTERISTICHE STANDARD

MOD. HDC 20
MOD. HDC 30A
MOD. HDC 35A
MOD. HDC 50A

Le strutture per Hot Dog Roundup® sono un modo unico Ed innovativo per grigliare gli Hot dog. Essi vengono inseriti in un recinto che si muove su e giù su una griglia riscaldata a superficie piana. Quando gli hot dog girano, rotolano nel loro stesso brodo, producendo una cottura che mantiene il loro sapore naturale. La griglia Hot Dog può ospitare praticamente qualsiasi dimensione di hot dog. La griglia Hot Dog è prodotta con i migliori materiali disponibili ed assemblato seguendo i severi standard di produzione Roundup. Tutte le unità sono testate presso lo stabilimento per garantire affidabilità ed un funzionamento privo di difficoltà.

- Ospita quasi tutti i tipi di hot dog.
- Facile da pulire.
- È disponibile in diverse dimensioni secondo le vostre esigenze.
- È dotata di termostati di precisione per il mantenimento della temperatura della griglia.

DIMENSIONI



Dimensioni

	HDC-20	HDC-30A	HDC-35A	HDC-50A
Altezza	210 mm	184 mm	184 mm	184 mm
Larghezza	476 mm	559 mm	848 mm	826 mm
Profondità	545 mm	498 mm	387 mm	502 mm

Caratteristiche Elettriche

	Volts	*Ciclo/Hz*	*Watts*	*Amps*
HDC-20	230	50/60	1000	4.4
HDC-30A			1500	6.5
HDC-35A			1750	7.6
HDC-50A				

SCALDA
VIVANDE

STEAMER
DELUXE
MOD. DFWT 150

roundup
by A.J. Antunes & Co.

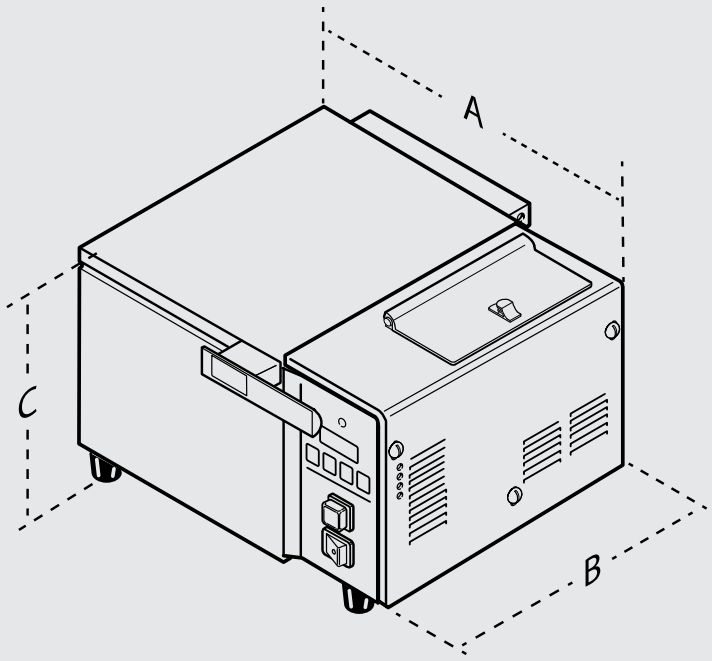
STEAMER DELUXE DFWT 150

CARATTERISTICHE STANDARD

Lo Scalda Vivande Deluxe DFWT 150 produce vapore con semplice acqua di rubinetto per scaldare e rigenerare rapidamente prodotti alimentari.
Il semplice azionamento di un pulsante offre un impulso di vapore completamente regolabile.
Generando una quantità di vapore consistente, rimuove le incertezze e rende uniforme la qualità del prodotto finito, indipendentemente dall'operatore.
Lo scalda vivande Deluxe DFWT – 150 è prodotto con i migliori materiali disponibili ed assemblato seguendo i severi standard di produzione Roundup.
Tutte le unità sono testate presso lo stabilimento, per garantire affidabilità ed un funzionamento privo di difficoltà.

- Tempo di cottura da 0 a 99 minuti, con azionamento diretto tramite pulsante.
- Sistema anti-ostruzioni
- Utilizzo di semplice acqua del rubinetto.
- Valvola di sicurezza per il rilascio del vapore.

DIMENSIONI



Dimensioni

Altezza	222 mm
Larghezza	508 mm
Profondità	438 mm

Caratteristiche Elettriche

Volts	*Ciclo/Hz*	*Watts*	*Amps*
230	50/60	2800	12.2

Presa elettrica CEE 7/7 16 Amp. , 250 Volt

Capacità Teglie per cottura al vapore 73mm x h169mm

TOASTER

MIRACLE
STEAMER
MOD. MS 150

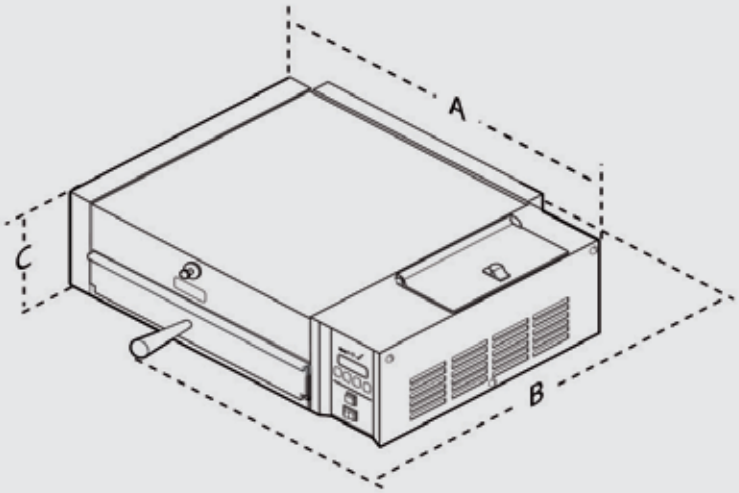
MIRACLE STEAMER MS 150

CARATTERISTICHE STANDARD

Il Miracle Steamer è l'ultima novità della nostra linea di prodotti con tecnologia a vapore.
È dotato di due opzioni vapore. Per un vapore istantaneo che riscalda rapidamente o scioglie il formaggio, basta un semplice pulsante che sprigiona vapore caldissimo nella camera di cottura.
Proprio perché il vapore si sprigiona dalla parte superiore della camera, la penetrazione del calore è molto efficiente e veloce.
Per gli elementi che richiedono tempi di cottura più lunghi, si fornisce anche un ciclo a tempo programmabile.

- Facile da usare, a cassetto a spatola.
- Dimensioni compatte.
- Display digitale con controlli elettronici.
- Ideale per il formaggio fuso, riscalda e cuoce una gran varietà di cibi.
- La pulizia è rapida e facile.
- Un generatore di vapore brevettato permette l'uso d'acqua corrente.
- Costruito in acciaio inox.
- Modelli disponibili sia con attacco diretto all'acqua corrente, che con serbatoio integrato.

DIMENSIONI



Dimensioni

Altezza	260 mm
Larghezza	533 mm
Profondità	543 mm

Dimensioni Imballo

Altezza	711 mm
Larghezza	406 mm
Profondità	610 mm
Peso	26 kg

Caratteristiche Elettriche

Volts	*Ciclo/Hz*	*Watts*	*Amps*
230	50/60	3300	14.4

Presa elettrica CEE 7/7 16 Amp. , 250 Volt

IMPANATRICE
BREADER BLENDER SIFTER
MOD. BBS-U-4830-BPC

IMPANATRICE A PRESSIONE
Elettrica e a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

MODELLO BBS-U-4830-BPC

INCLUDED ACCESSORIES

B101 Red plastic lug plug
B302 White plastic breading lug with hole
B303 White plastic breading lug without hole
B325 White plastic lug cover
B304 White plastic dough ball pan
B122 Round dip basket, stainless steel wire
B123 Round dip pot, stainless steel

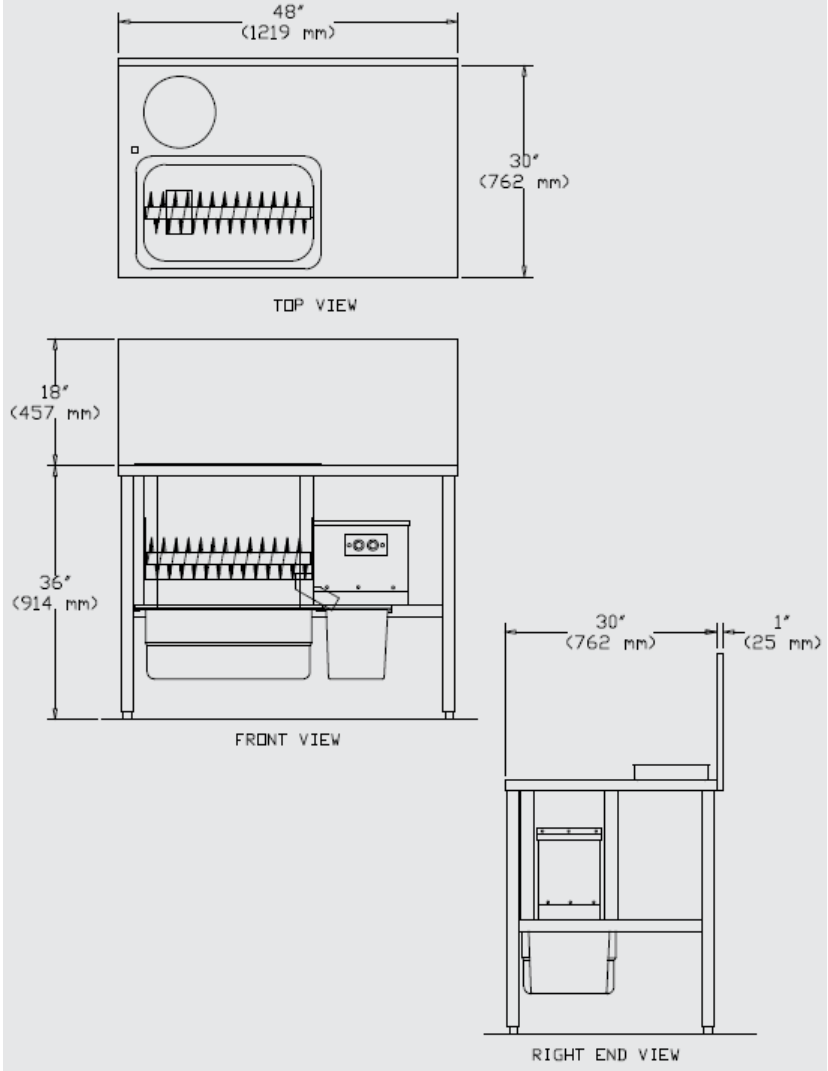
OPTIONAL ACCESSORIES

B420 Bun Pan Rack, hooks on back panel
B241 Swivel casters, four locking 5" (13mm)
B126 Feathering basket, stainless steel wire
B124 Round dip pot lid, stainless steel
B302G Gray plastic breading lug with hole
B303G Gray plastic breading lug without hole
B325G Gray plastic lug cover

ADVANTAGES

Sift and blend 30 lbs (14 kg) of breading in 60 seconds! Rotary auger brush blends, sifts, and ejects dough balls simultaneously Blending brush action prevents ingredient segregation, unlike vibrating or agitating systems Quiet, vibration-free operation creates results, not disturbances Sixty second timed cycle frees labor and saves energy Raised s/s lip around sifter opening prevents tabletop spills from contaminating sifted breading Fully enclosed sifter with only four internal parts, reduces dust and allows quick and easy cleaning Direct drive, steel geared motor & solid stainless steel fabrication provide lasting performance

DIMENSIONI



MODEL	CRATED MEASUREMENTS LENGTH	WIDTH	HEIGHT	WEIGHT	UNCRATED
BBS-U-4830	52" (1321mm)	33" (838mm)	44" (1118mm)	200 lb (91kg)	142 lb (64kg)
BBS-U-4830-BPC	52" (1321mm)	33" (838mm)	44" (1118mm)	215 lb (98kg)	157 lb (71kg)

ELECTRICAL

Timed control board automatically senses voltage & operates at either:
115V, 50/60Hz, 1 phase, 1.6 AMP, 184W
230V, 50/60Hz, 1 phase, 0.9 AMP, 207W
Includes universal male three prong, recessed
AC receptacle (IEC 320 C13) mating to an 8 foot
(2438mm) cord with NEMA 5-15P male three prong plug

WARRANTY

One Year Parts
Ninety Days Labor
No Travel Time

redbill

COOKINGCONCEPTS

Via Pavia 9/a int.10 · 10098 Rivoli (TO) · tel 011.9507366 · fax 011.9560403 · info@redbill.org **www.redbill.org**